

Streuselkuchen aus dem großen Ofenzauberer von Pampered Chef



Rezeptidee von Susanne Altschuh

Zutaten für den Rührteig:

150g Zucker
300g Margarine
300g Mehl
5 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
1 Teelöffel Backpulver

Alles zu einem Rührteig verarbeiten und auf den großen Ofenzauberer streichen.
4-5 Äpfel schälen vierteln und in kleine Stücke schneiden und auf dem Boden verteilen. Und mit etwas Zimt-Zucker bestreuen.

Zutaten für die Streusel:

250g Mehl
125 g Zucker
125g Butter
1 Päckchen Vanillezucker

Alle Zutaten zu Streusel verarbeiten und auf den Äpfeln verteilen.
Bei 200°//vorgeheizt/Rost/O-U-/Hitze/unterstes Einschubfach ca.45 Minuten backen.
Eventuell Stäbchenprobe machen.